

Marillen-Topfen-Kuchen



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	½ Pkg.
Feinkristallzucker	325 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Vollmilch	700 ml
Margarine / Thea	125 g
Marillen / Aprikosen	500 g
Topfen / Quark	500 g
Speiseöl / Öl	1 Tasse(n) / Glas
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.

Zubereitung:

Marillen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden.

Für den Teig, 250 g Mehl und 0.5 Packung Backpulver in eine Schüssel sieben. 125 g Feinkristallzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 2 Eier, 200 ml Milch und 125 g Margarine zugeben und alles gut verrühren. (Handmixer)

Ein tiefes Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Den Teig in das Blech gießen und gleichmäßig verteilen.

Backröhre auf 170°C vorheizen.

Für den Belag die restlichen 3 Eier trennen. In einer großen Schüssel Eidotter mit Topfen und Öl vermengen. Den restlichen Zucker (200 g), das Puddingpulver, die restliche Milch (500 ml) und den Zitronensaft zugeben, Marillenstücke zugeben und vorsichtig unterrühren.

Schnee steif schlagen und unter die Topfenmasse ziehen. Die fertige Masse auf den Kuchenboden gießen und gleichmäßig verteilen.

Den Kuchen 25 Minuten backen, dann mit Alufolie oder Backpapier abdecken und weitere 20

Minuten fertig backen.

Pro Stück etwa 430 kcal/1780 kJ.

Tipp: Selbstverständlich kann diese leckere Topfentorte auch mit anderen Früchten wie Himbeeren, Kiwi, Ananas oder Pfirsich zubereitet werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2245-Marillen-Topfen-Kuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at